

Come raggiungere Best Western Classic Hotel

IN AUTO

dall'**Autostrada A1**: all'uscita di Reggio Emilia imboccare la tangenziale direzione Modena e proseguire per circa 7-8 km. Prendere l'uscita 1 verso Scandiano/La Spezia/Reggio E. Centro;

arrivando da **Parma**: percorrere la Via Emilia fino ad imboccare la tangenziale direzione Modena e proseguire per circa 9 km. Prendere l'uscita 1 e seguire per Scandiano/La Spezia/Reggio E. Centro;

da **Carpi**: proseguire in direzione Reggio Emilia fino ad imboccare la tangenziale direzione Modena e proseguire per circa 2-3 km. Prendere l'uscita 1 e seguire per Scandiano/La Spezia/Reggio E. Centro;

da **Modena**: proseguire in direzione Reggio Emilia fino all'inizio della tangenziale Nord; seguire per Scandiano/La Spezia/Reggio E. Centro

da **Rivalta/Scandiano**: seguire la direzione Via Emilia-Modena

IN TRENO

Scendendo alla stazione di Reggio Emilia: con Taxi in 10 minuti, con il Bus N.2 in 15 minuti. Scendendo alla stazione di Reggio Emilia **AV**: con Taxi in 15 minuti

IN AEREO AEROPORTI

Marconi (BO) 60 Km – Malpensa (MI) 180 Km – Linate (MI) 140 Km



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI
REGOLAMENTATE

l'Analisi Sensoriale nella Certificazione delle Denominazioni di Origine tra Europa e Italia - Metodi e Prospettive -

**21 febbraio 2017
ore 09.30 - 13.30**

**c/o Best Western Classic Hotel
Via L. Pasteur 121/C 42122 Reggio Emilia**

- E' gradita conferma di partecipazione -

Programma

ore 09.00 Caffè di benvenuto e registrazione dei partecipanti
ore 09.45 Saluti e apertura dei lavori
Eros Valenti, *Presidente di OCQ PR*
Simona Pignoni, *Direttore di OCQ PR e moderatore*

Relazioni

L'importanza dell'analisi sensoriale per le D.O.

Erminio Monteleone

Università di Firenze – Presidente Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)

Metodiche di analisi sensoriale per le D.O. in Italia e in Francia

Mario Zannoni – *OCQ PR | Reggio Emilia*

Ronan Symoneaux – *Groupe ESA | Angers, Francia*

Metodiche di analisi sensoriale per le D.O. in Spagna

Francisco José Perez Elortondo

Universidad del País Vasco (UPV/EHU) – Presidente AEPAS | Spagna

L'attività di ring test tra laboratori di analisi sensoriale per il formaggio Parmigiano Reggiano DOP

Anna Garavaldi – *CRPA | Reggio Emilia*

Il ruolo dell'analisi sensoriale nel controllo e certificazione delle DOP Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

Paolo Ceresa – *OCQ PR | Reggio Emilia*

Certificazione di prodotto: selezione dei requisiti da sottoporre a prova e modalità per la loro determinazione in un contesto accreditato

Francesco Santini – *Dipartimento Certificazione e Ispezione ACCREDIA | Milano*

Interventi

Riccardo Deserti

Direttore Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Alberto Ventura

Servizio Innovazione, Qualità, Promozione e Internazionalizzazione Sistema Agroalimentare – Regione Emilia Romagna

Alberto Marangon

Agenzia Veneta per l'Innovazione del Settore Primario – Veneto Agricoltura

Conclusione dei lavori

Simona Caselli

Assessorato all'Agricoltura Caccia e Pesca – Regione Emilia Romagna

Stefano Vaccari

Capo dipartimento – ICQRF – Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Tema del convegno

Il convegno prende spunto dai recenti sviluppi nell'ambito dell'impiego dell'analisi sensoriale per il controllo delle D.O. emerso da inchieste effettuate dalla Associazione Europea di Analisi Sensoriale in Italia, Francia e Spagna. Un contributo ulteriore è stato successivamente fornito dagli Enti di accreditamento nazionali italiano e spagnolo con approfondimenti relativi alle loro esigenze di armonizzare e condividere i possibili modelli di valutazione di conformità.

L'incontro vuole pertanto essere sia una presentazione della situazione attuale sull'utilizzo dell'analisi sensoriale nell'ambito della certificazione delle Denominazioni di Origine, sia un momento di dibattito e di stimolo per gli ulteriori sviluppi di questa tematica.

L'iniziativa è rivolta a chi è coinvolto nella certificazione delle Denominazioni di Origine nel nostro paese (organismi di certificazione, consorzi di tutela, associazioni professionali e di categoria, laboratori di analisi) e agli esperti ed appassionati di analisi sensoriale.

La partecipazione al Convegno è gratuita

Inviare la conferma di partecipazione all'indirizzo:

info@ocqpr.it

Possibilmente entro il 10 febbraio

ORGANISMO CONTROLLO QUALITA' PRODUZIONI REGOLAMENTATE

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia – Tel 0522/934266 – www.ocqpr.it